

HOBART

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalneapantla. Edo. De Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

KIT DE MEDICIÓN DE PORCENTAJE DE GRASA F101

HOBART

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Mide el porcentaje de grasa de la carne molida desde un 10% hasta un 40%
- Este equipo portable ayuda a garantizar los estándares de calidad en donde sea que se procese la carne.
- Está diseñado para la operación fácil y rápida con especial atención en la sanitización.
- Manual de instrucciones incluido
- El temporizador indicador con alarma controla el encendido del equipo.
- El kit viene en un estuche con las siguientes piezas:
 - Dos embudos
 - Tres tubos de prueba precisos
 - Dos filtros
 - Dos cepillos de limpieza
 - Cable y clavija

MODELO

- F101 Kit de medición de porcentaje de grasa

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones se encuentran al reverso.

**KIT DE MEDICIÓN DE PORCENTAJE DE GRASA F101**

KIT DE MEDICIÓN DE PORCENTAJE DE GRASA F101

HOBART

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, Edo. De Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS Y USO: Este kit se usa sólo para determinar el porcentaje de contenido de grasa de la carne molida desde un 10% hasta un 40%.

MUESTRA DE CARNE MOLIDA: La muestra debe ser un compuesto homogéneo y natural. Se deben tomar tres o cuatro muestras durante el proceso de molido y mezclarse muy bien.

PESO DE LA MUESTRA: La muestra de 56.7 gramos debe pesarse con precisión. Cualquier imprecisión provocará errores en la lectura del porcentaje de grasa.

FORMA DE LA MUESTRA: La carne debe estar en forma de dona (rosquilla).

TEMPERATURA DE LA MUESTRA: No puede estar a menos de 33°F, sino entre 35 a 50°F y sin cristales de hielo de preferencia.

PÉRDIDA DE HUMEDAD: La muestra no debe estar expuesta al aire, ya que la deshidratación provocará un aumento en el análisis de la grasa y no representará en realidad la muestra original.

OPERACIÓN: Coloque la muestra de 56.7 gr. debajo de la resistencia. Esta muestra debe molerse dos veces (mínimo) con un cedazo de 1/8" en el último molido. El temporizador enciende la resistencia. La grasa se derretirá y caerá en el tubo de prueba debajo de la resistencia. La columna de la grasa se mide en términos de porcentaje de grasa de la carne molida por medio de una regleta y una marca de señalización móvil que está montada de manera vertical al lado del tubo de prueba.

Se indicará el término de la prueba cuando la luz del piloto y el temporizador se apaguen. Este kit no puede usarse en ambientes debajo de los 65°F.

PRECISIÓN: Este equipo está fabricado para indicar sólo el porcentaje de grasa de la carne molida mediante una muestra. Los resultados de la muestra se repetirán con aproximadamente 1% de margen de error entre una muestra y otra si se usa el equipo como lo indican el manual de instrucciones. Se recomienda que las especificaciones del contenido de grasa se basen en los resultados que se obtuvieron con este equipo para asegurar que son los mismos métodos de prueba del cliente y proveedor de carne molida.

DATOS ELÉCTRICOS: El equipo está disponible con las siguientes especificaciones eléctricas: 115/60/1, voltaje listado por los UL, voltaje 230/60/1 que no está listado por los UL. El equipo cuenta con un cable de tres hilos y una clavija a tierra. El temporizador controla el encendido y se prenderá el equipo al ajustar el temporizador de manera manual.

EQUIPO ESTÁNDAR: Dos embudos, tres tubos precisos, dos filtros y dos cepillos de limpieza dentro del estuche

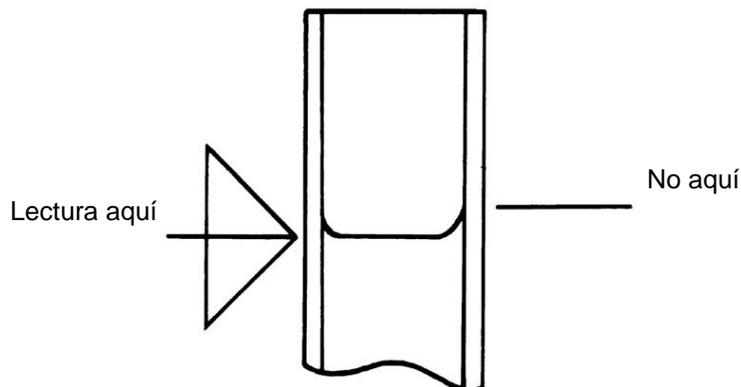
DIMENSIONES: Ancho 6 ½" (16.51 cm), largo 12 ½" (31.75 cm) y altura 17 ½" (44.45 cm)

PESO DE ENVÍO: 11.339 Kg. y peso neto 9.52 Kg.

DETALLES Y DIMENSIONES

NIVEL DE LECTURA DE LA GRASA:

La parte superior de la grasa formará una curva. Cerciérese de colocar la marca de señalización debajo de la curva como se muestra en la imagen.



Debido a que el mejoramiento continuo es una política de Hobart, las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.